

FICHA DE REQUISITOS TÉCNICOS DE ACCESO AL MERCADO DE EE.UU.

Requisitos No Arancelarios



Productos de Hortalizas, Plantas, Raíces y
Tubérculos Alimenticios

Nombre comercial en Español:	Páprika Pulverizada
Nombre comercial en Inglés:	Sweet Paprika Powder
Partida arancelaria:	0904.20.10.30
Descripción arancelaria:	Páprika triturada o pulverizada

CONTENIDO

<u>N°</u>	<u>Título</u>	<u>Página</u>
A.	GENERALIDADES DEL PRODUCTO	3
A.1	Características	3
A.2	Propiedades y Aspectos Nutricionales	3
A.3	Producción	5
B.	ASPECTOS ARANCELARIOS	6
B.1	Partida Arancelaria	6
B.2	Preferencia Arancelaria	6
C.	REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS PARA EXPORTAR A EE.UU.	7
C.1	Entidades que regulan	7
C.2	Procedimiento de Importación establecidos por la FDA	8
C.3	Requisitos Físicos, Químicos, Microbiológicos y Sensoriales	8
C.4	Requisitos relativos a Colorantes, Aditivos, Acidificación y Control del Permiso de Emergencia	10
C.5	Buenas Prácticas de Manufactura	10
C.6	Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos de Control Críticos (HACCP)	11
C.7	Comercialización	11
C.7.1.	Envase	12
C.7.2	Embalaje	12
C.7.3	Marcado y Etiquetado	13
C.7.4.	Transporte	13
C.7.5	Registro de Marcas	13
C.7.6	Ley contra el Bioterrorismo	14
C.7.7.	Información sobre distritos aduaneros más frecuentes en EE.UU.	14
C.7.8.	Certificación CTPAT y BASC	14
C.8	Reglas de Origen y Certificación de Origen	14
C.9	Pasos a seguir para la Exportación	16

A. GENERALIDADES DEL PRODUCTO

A.1 CARACTERÍSTICAS

La páprika molida es obtenida de frutos maduros limpios, deshidratados y molidos del "*Capsicum annuum*". Los frutos de la páprika son lavados y desinfectados antes de ser deshidratados y molidos para obtener nuestra páprika en polvo.

El pimiento páprika es cultivado por su color y sabor, el método que se emplea al procesarlo puede ser el factor principal en el producto final. Este pimiento contiene una pequena cantidad de aceites esenciales a la cual debe su color, también contiene pigmentos y un alcaloide, la capsicina. Cuando se habla de páprika en el mercado, se busca la intensidad de color la cual es medida por el sistema ASTA.

El páprika se empezó a utilizar como especia por su capacidad de modificar el color de los alimentos, mejorar el aspecto y conferir características organolépticas particulares. Actualmente se la usa no solo como sazonzador, si no también como colorante en gran variedad de productos, entre los cuales se pueden incluir la industria láctea (quesos, mantequillas, etc.), industria de los piensos (avicultura, piscicultura, ganadería, etc.), industria conservera (vegetales, hidrobiológicos y cárnicos), industria de panificación (pasteles, galletas, etc.), gelatinas, pudines, embutidos y otros productos cárnicos, salsas, sopas, mayonesa, condimentos, bebidas refrescantes, congelados, polvos, jarabes, concentrados, industria cosmética (lápices labiales, polvos faciales, etc.).

Fuente de información:

- **ILT COMPANY EXPORT IMPORT**
<http://www.iltcompany.net/>
Paso 1: Portal principal; **Paso 2:** Información en productos
- **Universidad Nacional Agraria La Molina**
Proyecto de prefactibilidad para la instalación de una planta procesadora de páprika (*Capsicum annuum* L.) seca y molida en Ica con fines de exportación a los estados unidos. Quequezana *et. al.* 1997.

A.2 PROPIEDADES Y ASPECTOS NUTRICIONALES

En cuanto al valor nutricional la páprika presenta un alto contenido de vitamina C, pro-vitaminas A (carotenos) y en menor cantidad vitaminas del grupo B, sales minerales, carbohidratos y oleorresinas.

Presenta un contenido importante de varios carotenoides que se clasifican en carotenos (colores rojos y anaranjados: β -caroteno, criptoxantina, etc.) y xantofilas (colores amarillos y en algunos casos rosa: lutenas, cis - capsantina, trans-capsantina, zeaxantinas, violaxantina, etc.).

También tiene bajo contenido de capsaicina (pungencia o picante) que se mide en unidades Scoville y se encuentra entre 0 a 100 para el páprika y otros pimientos dulces. Existen valores como de 100,000 a 300,000 para el chile habanero (uno de los ajíes mas picantes).

En el siguiente cuadro, se indica la composición nutricional de páprika como especia por 100 g de sustancia comestible:

NUTRIENTE	VALOR POR 100 g
Proximales	
Agua	9.54 g
Energía	289 Kcal.
Energía	1209 KJ

NUTRIENTE	VALOR POR 100 g
Proteínas	14.76 g
Total lípidos (grasa)	12.95 g
Ceniza	7.02 g
Carbohidratos, por diferencia	55.74 g
Fibra, total dieta	37.4 g
Azúcares totales	10.34 g
Sacarosa	0.81 g
Glucosa (dextrosa)	2.63 g
Fructosa	6.71 g
Galactosa	0.19 g
Minerales	
Calcio, Ca	177 mg
Hierro, Fe	23.59 mg
Magnesio, Mg	185 mg
Fósforo, P	345 mg
Potasio, K	2344 mg
Sodio, Na	34 mg
Zinc, Zn	4.06 mg
Cobre, Cu	0.607 mg
Manganeso, Mn	0.843 mg
Selenio, Se	4.0 mcg
Vitaminas	
Vitamina C, total ácido ascórbico	71.1 mg
Tiamina	0.645 mg
Riboflavina	1.743 mg
Niacina	15.320 mg
Ácido Pantoténico	1.780 mg
Vitamina B-6	4.020 mg
Folato, total	106 mcg
Betanina	7.1 mg
Vitamina A, IU	52735 UI
Vitamina E (alpha-tocoferol)	29.83 mg
Vitamina K (filoquinona)	80.3 mcg
Lípidos	
Ácidos grasos, total saturados	2.100 g
12:00	0.230 g
14:00	0.520 g
16:00	0.960 g
18:00	0.330 g
Ácidos grasos, total monoinsaturados	1.230 g
18:1 indiferenciados	1.110 g
Ácidos grasos, total poliinsaturados	8.320 g

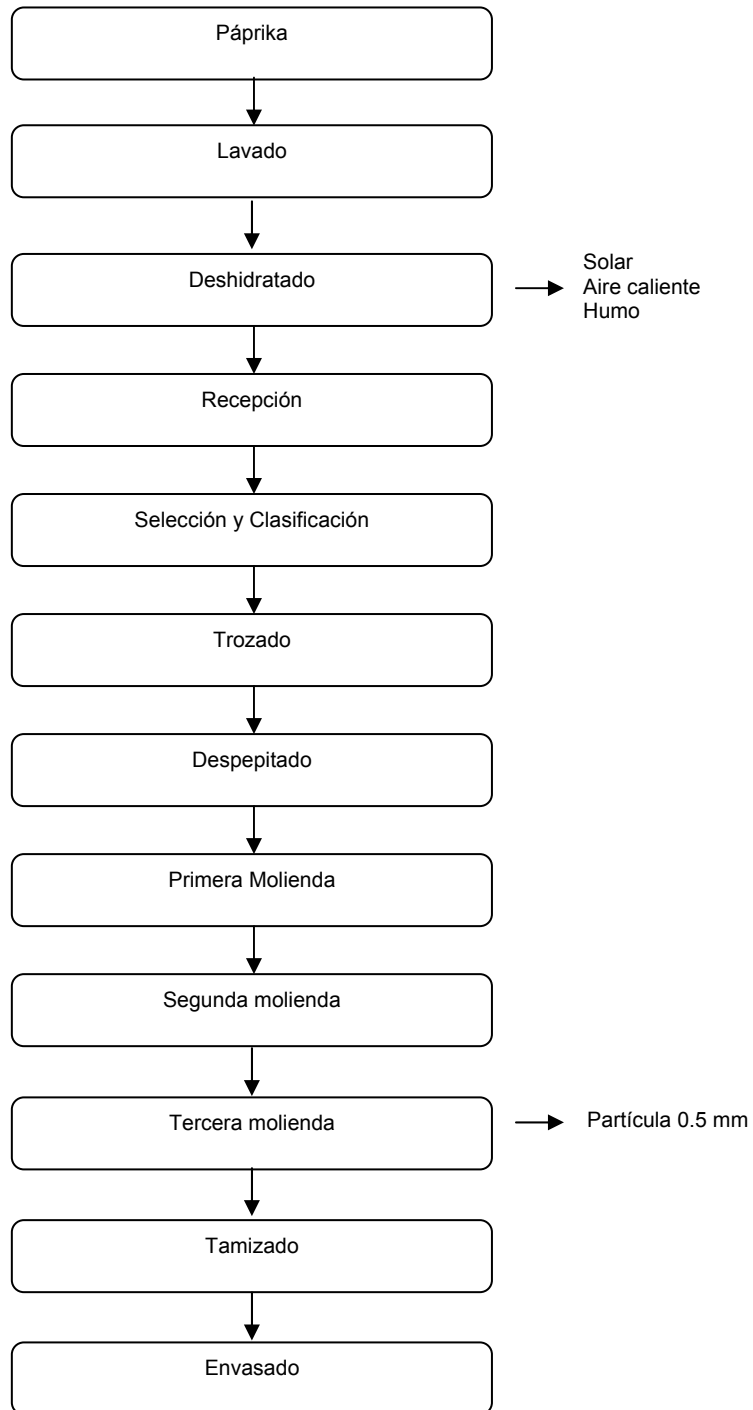
Fuente de información:

- **ILT COMPANY EXPORT IMPORT**
<http://www.iltcompany.net/>
Paso 1: Portal principal; **Paso 2:** Información en productos
- **Nutrient data laboratory – Agricultural Research Service – ARS (USDA)**
<http://www.ars.usda.gov/nutrientdata>
Paso 1: Portal principal de Nutrient Data Laboratory; **Paso 2:** Búsqueda por nombre del producto (search).

A.3 PRODUCCIÓN

Se recomienda que el fabricante establezca, de manera previa al inicio del proceso productivo, un sistema de control de proveedores con el fin de asegurar que los bienes adquiridos (por ejemplo, insumos, aditivos, etc.) cumplan los requisitos establecidos por el mismo fabricante, incluyendo los requisitos referidos a la inocuidad.

A continuación se presenta el diagrama de flujo recomendado del proceso productivo para obtener páprika pulverizada:



Fuente de información:
Universidad Nacional Agraria La Molina
Información del curso de Aditivos en la Industria Alimentaria
Dr. Américo Guevara Pérez

B. ASPECTOS ARANCELARIOS

B.1 PARTIDA ARANCELARIA

La Partida Arancelaria en ambos países coinciden en los 06 primeros dígitos

PERÚ

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN
0904.20.10.30	Páprika triturada o pulverizada

EE.UU.

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN
0904.20.20.00	Paprika dried or crushed or ground

Fuente de información:

- **Superintendencia Nacional de Administración Tributaria - SUNAT**
<http://www.aduanet.gob.pe/>
Paso 1: Portal principal de Aduanet; **Paso 2:** Operatividad aduanera; **Paso 3:** Una partida (Arancel); **Paso 4:** Hacer la búsqueda por código o por descripción; **Paso 5:** Seleccionar partida
- **United Status International Trade Commission – USITC**
<http://www.usitc.gov/>
Paso 1: Portal principal del USITC; **Paso 2:** HTS Online Search

B.2 PREFERENCIA ARANCELARIA

El Tratado de Libre Comercio (TLC) entre los EE.UU. y el Perú, el cual entró en vigencia el 01 de febrero del 2009, ha establecido el siguiente arancel para la páprika pulverizada la cual es presentada en la siguiente página:

HTS8*	Descripción	Unidad de cantidad	Arancel Base	Categoría de Desgravación
0904.20.20	Paprika, dried or crushed or ground	Kg	3cents/kg	A ^(a)

*Las preferencias arancelarias fueron negociadas a 08 dígitos.

(a): los aranceles a las mercancías originarias de la categoría A serán eliminados completamente y dichas mercancías quedarán libres de aranceles en la fecha en que el TLC entre en vigor

Para que el producto se beneficie de las preferencias arancelarias asignadas por el TLC, este debe ser originario de los países signatarios del mismo, para lo cual debe cumplir con los criterios de calificación de origen indicados en dicho Tratado (ver la sección de Reglas de Origen y Certificación de Origen).

Si un producto no califica origen la tarifa arancelaria a pagar es la del Arancel General.

Para conocer cuál es el Arancel General que paga un producto en EE.UU., puede visitar USITC, y luego de buscar la partida correspondiente al producto de interés, fijarse en la columna “General” de las columnas de la sección “Rates of Duty”.

Diferencia entre Arancel Base y Arancel General

La diferencia entre Arancel Base y Arancel General o Nación Más Favorecida (NMF) es que el primero se define dentro del acuerdo comercial entre los países signatarios para servir como base en el cálculo del arancel a pagar en un momento determinado dentro de un cronograma de desgravación arancelaria. Por otro lado el Arancel General o

MNF, es el arancel que paga cualquier nación que pertenezca a la Organización Mundial de Comercio (OMC) y que exporte hacia un país determinado con el cual no tiene un trato preferencial por medio de algún acuerdo.

Para conocer exactamente cual es el arancel a pagar en el año de la consulta, puede visitar USITC (segunda fuente de información del presente punto) y luego de buscar la partida correspondiente al producto de interés, fijarse en la columna “*Special*” de las columnas de la sección “*Rates of Duty*”, en la cual se deberá buscar las iniciales “(PE)” – de Perú – en este punto se puede presentar uno de los dos siguientes casos:

- Si en “(PE)” aparece una tasa arancelaria, ésta es la tasa arancelaria preferencial a pagar.
- Si en “(PE)” aparece “See 99...” con un link, se deberá ingresar al mismo y buscar en la columna de “*Article Description*” la partida del producto y luego de encontrarla se deberá buscar el arancel a pagar en la columna “*Special*” de las columnas de la sección “*Rates of Duty*”.

Vale la pena mencionar que si al buscar el arancel a pagar en el año de la consulta se presenta el segundo caso, para efectos estadísticos Estados Unidos también utiliza la partida del capítulo 99 para la cual se define el “*Article Description*” que contiene la partida arancelaria del producto que se ha buscado.

Fuente de información:

- **Tratado de Libre Comercio Perú – EE.UU.**
<http://www.tlcp Peru-eeuu.gob.pe>
 - **Preferencia arancelaria**
Paso 1: Portal principal del TLC Perú – EE.UU.; **Paso 2:** Acuerdo de Promoción Comercial Perú-EE.UU. – Textos Completos; **Paso 3:** Capítulo Dos: Lista Arancelaria de EE.UU.; **Paso 4:** Buscar por Capítulo de acuerdo a la partida arancelaria.
 - **Categoría de desgravación**
Paso 1: Portal principal del TLC Perú – EE.UU.; **Paso 2:** Acuerdo de Promoción Comercial Perú-EE.UU. – Textos Completos; **Paso 3:** Capítulo Dos: Trato Nacional y Acceso de Mercancías al Mercado; **Paso 4:** Buscar Anexo 2.3 “Eliminación Arancelaria”.
- **“Aprovechando el TLC Perú-EE.UU. Guía práctica para la Empresa”. Año 2008. Asociación de Exportadores – ADEX.**
- **United Status International Trade Commission – USITC**
<http://www.usitc.gov/>
Paso 1: Portal principal del USITC; **Paso 2:** HTS Online Search

C. REQUISITOS TÉCNICOS NO ARANCELARIOS PARA EXPORTAR A EE.UU.

Todos los colorantes que se comercializan en los EE.UU. deben cumplir con los patrones de seguridad establecidos bajo la Ley Federal de Alimentos, Drogas y Cosméticos (*Federal Food, Drug, and Cosmetic Act - FD&C Act*).

C.1 ENTIDADES QUE REGULAN

En PERU: El Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Salud Ambiental (**DIGESA**) es la autoridad de Salud de nivel nacional y tiene la competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo y de supervigilancia en materia de inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, elaborados industrialmente, de producción nacional o extranjera, con excepción de los alimentos pesqueros y acuícolas. La autoridad Nacional en Salud ejerce sus competencias en inocuidad de alimentos de consumo humano de procedencia nacional, importados y de exportación, contribuyendo a la protección de la salud de los consumidores, promoviendo la disminución de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs).

SENASA (Servicio Nacional de Sanidad Agraria). Es el organismo público, nacional, descentralizado del Ministerio de Agricultura de Perú, en materia de sanidad agraria, con autonomía técnica, administrativa, económica y financiera.

En el caso que el exportador lo requiera por solicitud del importador, SENASA puede emitir el Certificado Fitosanitario por el cual certifica que las plantas y los productos han sido inspeccionados y son considerados libres de enfermedades, plagas cuarentenarias y otras plagas perjudiciales, para los productos frescos semiprocesados (sometidos a secado, limpieza, separación, descascamiento, etc.) o los productos con bajo procesamiento que pueden albergar plagas.

En EE.UU: **FDA** (*Food and Drug Administration*). Su tarea es hacer cumplir la Ley Federal de Alimentos y Cosméticos, Ley de Salud Pública, Etiquetado de Alimentos, mariscos y pescados, y la inspección de residuos de pesticidas en productos procesados, con excepción de los productos que son competencia del FSIS (*Food Safety and Inspection Service - United States Department of Agriculture*) que se encarga de regular de la comercialización de carnes, aves de corral y huevos.

Fuente de información:

- **Dirección General De Salud Ambiental – DIGESA (Ministerio de Salud – Perú)**
<http://www.digesa.minsa.gob.pe/>
- **Food and Drug Administration - FDA**
<http://www.fda.gov>

C.2 PROCEDIMIENTO DE IMPORTACION ESTABLECIDOS POR LA FDA

Los productos que ingresan a EE.UU. son generalmente inspeccionados a su arribo al puerto. Los pasos que la autoridad sanitaria realiza al ingreso de los alimentos están regulados por la *Food and Drug Administration* (FDA) y puede considerar realizar un examen físico, un examen en el muelle, o un examen de muestras. La decisión sobre colectar una muestra y enviarla al laboratorio para confirmar que el producto cumple con la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos (FD&C) está basada en la naturaleza del producto, las prioridades del FDA y la historia previa del producto.

Cuando se detecta una violación a la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos, la FDA emite una **Nota de Detención y Audiencia** al servicio de Aduanas de EE.UU. y al importador, dando inicio a un proceso en el cual el importador o su representante deben presentar evidencia que el producto cumple con los requisitos con el propósito de obtener la **Nota de Liberación**. En el **Anexo 02** se presenta el procedimiento establecido por la FDA para este fin, señalándose en la fuente de información abajo indicada la dirección electrónica para acceder a esta información.

Fuente de información:

- **Center Food Safety & Applied Nutrition – CFSAN (FDA)**
Procedimientos para Importación de la FDA
<http://www.cfsan.fda.gov/>
Paso 1: Portal principal del CFSAN; **Paso 2:** Imports; **Paso 3:** FDA Import Procedures.

C.3 REQUISITOS FÍSICOS, QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS Y SENSORIALES

No existen requisitos físicos, químicos, microbiológicos ni sensoriales obligatorios para el ingreso de paprika pulverizada los EE.UU. Los requisitos que debe cumplir el producto se basarían en lo indicado en el contrato o solicitud de compra.

Sin embargo, se pueden considerar los siguientes requisitos fisicos y quimicos establecidos por algunas empresas exportadoras:

Requisitos Físicos:

CARACTERÍSTICA	REQUISITOS
Apariencia	Polvo fino.
Aroma	Característico del producto.
Color (visual)	Rojizo.
Materias extrañas	Ninguna.
Sabor	Característico del producto.
Tamiz (thru US# 35)	95% o según requerimiento del cliente

Fuente: Empresa Corporación Miski

Requisitos Químicos:

CARACTERÍSTICA	REQUISITOS
Aflatoxinas	< 5.0
Cenizas totales (%)	Max. 0.08
Cenizas, ácidos insolubles	< 1.0 %
Color ASTA	Mín. 160
Humedad	8 – 11 % o según requerimiento del cliente
Pungencia, HPLC SHU	< 400

Fuente: Empresa Corporación Miski

Requisitos Microbiológicos

Si bien no es obligatorio en los EE.UU., actualmente en el Perú, DIGESA ha establecido criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad que deben cumplir los alimentos y bebidas en estado natural, elaborados o procesados, para ser considerados aptos para el consumo humano. La verificación de su cumplimiento está a cargo de los organismos competentes en vigilancia sanitaria de alimentos y bebidas a nivel nacional. Dichos criterios fueron promulgados según Resolución Ministerial N° 591-2008-SA/DM del Ministerio de Salud.

XIII.4 Especies y condimentos deshidratados

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	105	106
Mohos	2	3	5	2	103	104
Coliformes	5	3	5	2	102	103
<i>Escherichia coli</i> (*)	5	3	5	2	10	102
<i>Salmonella sp</i>	10	2	5	0	Ausencia/25g	----

(*) Sólo para productos de consumo directo

"n" (minúscula): Número de unidades de muestra requeridas para realizar el análisis, que se eligen separada e independientemente, de acuerdo a normas nacionales o internacionales referidas a alimentos y bebidas apropiadas para fines microbiológicos.

"c": Número máximo permitido de unidades de muestra rechazables en un plan de muestreo de 2 clases o unidades de muestra provisionalmente aceptables en un plan de muestreo de 3 clases. Cuando se detecte un número de unidades de muestra mayor a "c" se rechaza el lote.

"m" (minúscula): Límite microbiológico que separa la calidad aceptable de la rechazable. En general, un valor igual o menor a "m", representa un producto aceptable y los valores superiores a "m" indican lotes rechazables en un plan de muestreo de 2 clases.

"M" (mayúscula): Los valores de recuentos microbianos superiores a "M" son inaceptables, el alimento representa un riesgo para la salud.

Fuente de Información:

DIGESA

Resolución Ministerial N° 591-2008-SA/DM publicada el 27 de Agosto del 2008 en el Diario Oficial "El Peruano"

<http://www.digesa.minsa.gob.pe/>

Paso 1: Portal de Digesa; **Paso 2:** Normas Legales: Alimentos; **Paso 3:** Norma Sanitaria de Requerimiento Microbiológico.

C.4 REQUISITOS RELATIVOS A COLORANTES, ADITIVOS, ACIDIFICACION Y CONTROL DEL PERMISO DE EMERGENCIA

Colorantes

Los colorantes aprobados por la FDA para ser utilizados en los alimentos se encuentran bajo el rubro de "Color Additives Approved for Use in Human Food" dentro del "Summary of Color Additives Listed for Use in the United States in Food, Drugs, Cosmetics, and Medical Devices", los cuales se indican en la página web de la fuente de información.

Fuente de información:

Center Food Safety & Applied Nutrition – CFSAN (FDA)

Color Additives Approved for Use in Human Food

<http://www.cfsan.fda.gov/>

Paso 1: Portal principal del CFSAN; **Paso 2:** Color Additives; **Paso 3:** Summary of Color Additives Listed for Use in Foods, Drugs, Medical Devices and Cosmetics; **Paso 4:** Buscar "Color Additives Approved for Use in Human Food".

Aditivos

La FDA opera un Sistema de Vigilancia de Reacciones Adversas (ARMS) que sirve como dispositivo de seguridad, vigilando los aditivos. El sistema investiga todas las quejas procedentes de individuos o sus médicos que se puedan referir a alimentos específicos, aditivos de alimentos y aditivos de colores, o vitaminas y suplementos minerales. La base computarizada de información de ARMS asiste a los oficiales para decidir si las reacciones adversas reportadas, representan realmente un peligro para la salud pública asociado con alimentos, para luego tomar la acción más apropiada.

Fuente de información:

- **Center Food Safety & Applied Nutrition – CFSAN (FDA)**
<http://www.cfsan.fda.gov/>

Productos de Baja Acidez o acidificados

No aplica para este producto.

Control del Permiso de Emergencias

No aplica para este producto

C.5 BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM por sus siglas en español o GMP por las siglas en inglés de "Good Manufacturing Practices") establecen condiciones básicas y actividades necesarias para mantener un ambiente higiénico durante la producción, manipulación y provisión, con el fin de preparar alimentos inocuos para el consumo humano.

El Código de Regulaciones Federales de EE.UU., Título 21, Parte 110 (21 CFR 110) establece las disposiciones para la implementación de las BPM que incluye, entre otros:

- Personal
- Edificios e instalaciones
- Equipos
- Producción y procesos de control
- Almacenaje y distribución

En el **Anexo P-02** se presentan algunos aspectos referidos a la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura.

C.6 SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS DE CONTROL CRITICOS (HACCP)

Actualmente, el Sistema de HACCP es obligatorio sólo para productos hidrobiológicos y para jugos que se fabrican y comercializan en los EE.UU.

En el Perú, la séptima disposición complementaria del D.S 007-98 establece que el plazo establecido para los fabricantes de alimentos y bebidas para elaborar su plan HACCP no es de aplicación a la pequeña y a la microempresa alimentaria actualmente.

Lo dispuesto en el mencionado párrafo sin embargo no las exime del cumplimiento de las demás disposiciones del presente reglamento que les sean aplicables ni del control sanitario de sus actividades por el organismo de vigilancia competente.

Fuente de información:

- **Center Food Safety & Applied Nutrition – CFSAN (FDA)**
HACCP Overview
<http://www.cfsan.fda.gov/>
Paso 1: Portal principal CFSAN; **Paso 2:** HACCP; **Paso 3:** Overview
- **MINISTERIO DE SALUD**
Decreto Supremo N° 007-98-SA
Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas
www.digesa.minsa.gob.pe
Paso 1: Portal Principal Digesa; **Paso 2:** Normas Legales; **Paso 3:** Normas de Alimentos

C.7 COMERCIALIZACIÓN

En primer lugar ante la llegada del producto alimentario a las aduanas estadounidenses, la FDA colabora con el Servicio Aduanero estadounidense (*U.S. Customs Service*) en la tramitación de las importaciones de productos alimentarios. De esta forma, el importador está obligado a declarar al Servicio Aduanero la entrada de productos alimentarios mediante un aviso de entrada ("*entry notice*") así como a depositar una garantía ("*entry bond*"), la cual es obligatoria para todos aquellos productos que superen los US\$ 2.000, e igualmente exigible para los productos cuyo valor no los supera, pero que pueden ser contrarios a las exigencias de la reglamentación estadounidense.

Para realizar la declaración de ingreso del producto se puede hacer por medio escrito o electrónicamente utilizando el sistema de información electrónica del Servicio Aduanero (*Automated Comercial System*) que permite seguir, controlar y examinar cualquier producto importado en Estados Unidos.

C.7.1. Envase

El envasado deberá hacerse en condiciones higiénicas tales que impidan la contaminación del producto. Los requisitos generales para los envases se indican en el **Anexo P-04**.

El envasado deberá proteger a las especias limpias y desecadas de la contaminación y de la entrada de agua o del exceso de humedad. En particular, habrá que evitar la reabsorción de humedad ambiental en los climas tropicales húmedos. La contaminación por los aceites minerales utilizados en la fabricación de los sacos de fibra natural deberá evitarse mediante el uso de forros, cuando sea necesario. Los envases reutilizables habrán de limpiarse y desinfectarse adecuadamente antes de volverse a usar.

Para el caso de la páprika pulverizada, los envases que más se emplean son las bolsas de polietileno de alta densidad que contengan 5 Kilos. En presentaciones pequenas, se han observado frascos que contienen 70 gramos.

Normalmente, el cliente establece las especificaciones de presentación; a continuación se muestran las más utilizadas:



Fuente de información:

Codex Alimentarius

Código de Prácticas de Higiene para Especias y Plantas Aromáticas Desecadas

<http://www.codexalimentarius.net>

Paso 1: Portal principal en español del Codex Alimentarius; **Paso 2:** Normas Oficiales; **Paso 3:** Normas Oficiales del Codex; **Paso 4:** Lista; **Paso 5:** Buscar Título.

C.7.2 Embalaje

El embalaje se utiliza con el fin de integrar y agrupar cantidades uniformes del producto y protegerlos de manera directa, simplificando, al tiempo, su manejo. Los materiales de empaque y embalaje se seleccionan con base en las necesidades del producto, método de empaque, resistencia, costo, disponibilidad, especificaciones del comprador, tarifas de flete y consideraciones ambientales.

Las cajas de cartón son el embalaje recomendado para los productos agroindustriales procesados.

Considerar también que todo embalaje destinado al comercio internacional, compuesto de piezas de madera, debe ser tratado térmicamente o fumigado con bromuro de metilo y contar con el sello de certificación de SENASA.

En el **Anexo P-04** se presentan las condiciones generales para el embalaje de dichos productos.

Fuente de información:

International Trade Center - ITC

Envases y embalajes de exportación en la encrucijada comercio y medio ambiente

<http://www.intracen.org>

Paso 1: Portal principal en español del ITC; **Paso 2:** Apoyo a la empresa; **Paso 3:** Embalaje a la exportación; **Paso 4:** Documents - Free documents; **Paso 5:** Environment - Export packaging at the crossroads of trade and environment (Esp).

C.7.3 Marcado y Etiquetado

Todo producto alimenticio extranjero que se comercialice en los EE.UU. debe llevar un rótulo que cumpla la normativa que le es de aplicación, que para el presente caso se encuentra en el Código de Regulaciones Federales, Título 21, Parte 70.25 "*Labeling requirements for color additives*" (21 CFR 70).

- Refiere que todos los colorantes deberán ser etiquetados con información suficiente para asegurar su uso seguro.
- El nombre de cada ingrediente si se trata de una mezcla.
- Una declaración que indique las limitaciones generales para el uso, como "sólo para uso alimentario", " uso cosmético";
- La fecha de vencimiento si lo requieren los datos de estabilidad.

Fuente de información:

Accses-gp-gov

<http://www.access.gpo.gov/>

Paso 1: Portal principal; **Paso 2:** Browse parts 1-99; **Paso 3:** 21 CFR, Part 70.25

C.7.4. Transporte

Cuando proceda, y sobre todo en lo que se refiere al transporte a granel, tanto los contenedores como los vehículos deberán designarse y marcarse para uso exclusivo de alimentos y destinados a alimentos, y utilizarse solamente con ese fin.

Los alimentos a granel preparados en forma de líquido, granulado o polvo deben transportarse en receptáculos y/o contenedores o cisternas destinadas únicamente al transporte de alimentos, o relacionados.

Fuente de información:

Codex Alimentarius

Código de Prácticas de Higiene para el Transporte de Alimentos a Granel y Alimentos Semienvasados

<http://www.codexalimentarius.net/>

Paso 1: Portal principal en español del Codex Alimentarius; **Paso 2:** Normas Oficiales; **Paso 3:** Normas Oficiales del Codex; **Paso 4:** Lista; **Paso 5:** Buscar por Título

C.7.5 Registro de Marcas

Una marca registrada es una palabra, un símbolo, un diseño o una combinación de los anteriores que permite distinguir los productos o servicios de una persona u organización de otros en el mercado. Registrar una marca no es obligatorio pero es de suma importancia, dado que es una evidencia de propiedad exclusiva en un país específico, en este caso en EE.UU., y da la posibilidad de proteger más fácilmente sus derechos ante posibles infractores.

La Oficina de Patentes y Marcas Registradas de los EE.UU. (*United States Patent and Trademark Office, USPTO*) es la responsable de las aplicaciones de

las marcas registradas y determina si un solicitante cumple o no con los requisitos para el registro federal.

Fuente de información:

United States Patent and Trademark Office - USPTO

<http://www.uspto.gov/>

Paso 1: Portal principal del USPTO; **Paso 2:** Trademark; **Paso 3:** Law & Rules

Paso 1: Portal principal del USPTO; **Paso 2:** Site Index; **Paso 3:** Basic Facts, Trademarks

C.7.6 Ley contra el Bioterrorismo

La Ley contra el Bioterrorismo comenzó a regir en los EE.UU. a partir del 2003 y se encuentra destinada a proteger la producción, distribución y venta de alimentos de origen norteamericano e importado, en contra de posibles atentados terroristas. El procedimiento para la aplicación de la presente Ley considera las siguientes etapas:

- a. Registro de instalaciones alimenticias
- b. Notificación previa de alimentos importados
- c. Detención administrativa
- d. Norma final de establecimiento y mantenimiento de registros

En el **Anexo P-06** se puede encontrar el detalle de cada una de las etapas.

C.7.7. Información sobre distritos aduaneros más frecuentes en EE.UU.

Los productos procesados son admitidos por todos los puertos de los EE.UU., durante todos los periodos del año. A continuación se muestran los distritos aduaneros que presentaron mayor volumen de transacción en el año 2008 para las partidas definidas en el punto B.1.

Partida Arancelaria: 0904.20.20.00 - *Paprika dried or crushed or ground*

- Los Angeles, CA
- New York, NY
- Baltimore, MD
- Houston-Galveston, TX
- San Francisco, CA
- St. Louis, MO
- Chicago, IL
- Miami, FL

Para mayor información sobre otros distritos aduaneros, visitar la página web que se indican en la fuente de información

Fuente de información:

United States International Trade Commission – USITC

USITC Interactive Tariff and Trade DataWeb

<http://www.usitc.gov/>

Paso 1: Portal principal USITC; **Paso 2:** US Imports / Export Data (Dataweb); **Paso 3:** ITC trade data web; **Paso 4:** Ingreso a cuenta; **Paso 5:** Select Trade Type, en Advanced Searching elegir HTS ITEMS y luego ingresar en Proceed With New Query; **Paso 6:** Armar la consulta en Data Selection y Data Presentation; **Paso 7:** Proceed To Next Step; **Paso 8:** Run Report.

C.7.8. Certificación CTPAT y BASC

Las certificaciones CTPAT y BASC son recomendables mas no obligatorios para el ingreso de productos a EE.UU.

C-TPAT (*Customs – Trade Partnership Against Terrorism*) es una iniciativa conjunta entre el gobierno americano y el sector privado cuyo objetivo es

construir relaciones de cooperación que fortalezcan la seguridad de toda la cadena de suministro y la seguridad en las fronteras. C-TPAT reconoce que la Aduana puede proveer el mayor grado de seguridad a través de una cercana cooperación entre los propietarios de la cadena de suministro: importadores, transportistas, agentes de aduana, almacenes de depósito, y empresas de manufactura.

BASC (*Business Alliance for Secure Commerce*) - Alianza Empresarial para un Comercio Seguro, es un organismo sin fines de lucro, cuya finalidad es de asegurar y facilitar el comercio internacional mediante el establecimiento y administración de estándares y procedimientos globales de seguridad aplicados a la cadena logística del comercio, en asociación con administraciones aduaneras y autoridades gubernamentales.

La certificación BASC, que esta dirigida a las empresas dedicadas a actividades industriales, comerciales, y de servicio que participan en la cadena logística, la expide La Organización Mundial BASC (OMB), siendo la vigencia de dicha certificación de 1 año, contado a partir de la fecha de expedición.

En el **Anexo P-07** se presentan los detalles referentes a la certificación CTPAT y BASC.

C.8 REGLAS DE ORIGEN Y CERTIFICACIÓN DE ORIGEN

El Tratado de Libre Comercio (TLC) también establece en el Capítulo 4 las reglas de origen y procedimientos de origen que deben cumplir los productos o mercancías que sean comercializados entre Perú y EE.UU.

Para que el producto se beneficie de las preferencias arancelarias establecidas en el TLC debe ser procedente de los países signatarios del mismo, para el presente caso, debe ser procedente del Perú.

De acuerdo al TLC, para productos exportados de Perú a EE.UU., se considera que un producto o mercancía es originaria del Perú cuando:

- (a) La mercancía es obtenida en su totalidad o producida enteramente en el Perú;
- (b) Es producida enteramente en el Perú, y
 - i) Cada uno de los materiales no originarios empleados en la producción de la mercancía sufre el correspondiente cambio en la clasificación arancelaria, especificado en el Anexo 4.1¹ del TLC, o
 - ii) La mercancía, de otro modo, satisface cualquier requisito de valor de contenido regional aplicable u otros requisitos especificados en el Anexo 4.1 del TLC, y la mercancía cumple con los demás requisitos aplicables del Capítulo 4 del TLC; o
- (c) La mercancía es producida enteramente en el Perú a partir exclusivamente de materiales originarios.

Es importante considerar que las reglas de origen se acuerdan especialmente para evitar la triangulación, es decir, si un producto de un tercer país sea exportado a Perú y luego éste sea reexportado a los EE.UU., este producto no se beneficie del acuerdo.

Para el presente producto, habría que considerar dos escenarios, partiendo de las reglas generales arriba mencionadas:

¹ Para identificar si un producto es elaborado en el Perú, existen requisitos específicos de origen. Para cada partida se establece una regla que debe cumplirse para determinar que el producto es originario y, por lo tanto, es beneficiario de la preferencia arancelaria. Estos requisitos específicos de origen se encuentran listados en el Anexo 4.1

- a. Si es enteramente producido en el Perú y los insumos utilizados en su producción son originarios de Perú o EE.UU.; es decir, que la páprika sea cultivada o cosechada completamente en el Perú
- b. Si es enteramente producido en el Perú y los insumos utilizados en su producción no son originarios de Perú o EE.UU.; en este caso, se deberá revisar el Requisito Específico de Origen (REO), el cual indica que el producto podrá ser considerado originario si los insumos utilizados en su producción se clasifican en cualquier subpartida diferente de la correspondiente al producto final, en el caso de la páprika pulverizada, cualquier subpartida distinta de 0904.12 de especias sin triturar, moler o pulverizar; o cualquier subpartida distinta de la 0904.12.

Si la páprika pulverizada cumple con cualquiera de estos dos puntos, se podrá considerar como producto de origen peruano. Cabe señalar que las mercancías agrícolas y hortícolas cultivadas en el Perú deberán ser tratadas como una mercancía originaria, aun cuando se cultiven partir de semillas, bulbos, tubérculos, rizomas, esquejes, injertos, retoños, yemas u otros partes vivas de plantas importadas de un país diferente a Perú o EE.UU.

Debe considerarse que los envases y material de empaque para venta al por menor, si están clasificados con el producto, no se tomarán en cuenta para determinar el origen de este producto. Además, se permite el trasbordo siempre que no se altere la naturaleza del producto y no salga del recinto aduanero del país de trasbordo, lo cual debe estar sustentado con la documentación oficial respectiva.

Los materiales indirectos serán considerados como originarios independientemente del lugar de su producción.

Una vez determinado si la mercancía cumple con la regla de origen, se debe solicitar el trato preferencial a través de:

- (a) una certificación escrita o electrónica emitida por el importador, exportador o productor²; o
- (b) el conocimiento del importador de que la mercancía es originaria, incluyendo la confianza razonable en la información que posee el importador de que la mercancía es originaria³.

En el **Anexo P-08** se brinda mayor información sobre reglas y certificación de origen.

Fuente de información:

Tratado de Libre Comercio Perú – EE UU.

<http://www.tlcperu-eeuu.gob.pe>

Paso 1: Portal principal del TLC Perú – EE.UU.; **Paso 2:** Acuerdo de Promoción Comercial Perú - EE.UU. – Textos Completos; **Paso 3:** Capítulo Cuatro: Reglas de Origen y Procedimientos de Origen.

C.9 PASOS A SEGUIR PARA LA EXPORTACION

Los exportadores de productos agroindustriales procesados deberían considerar los aspectos indicados en el **Anexo P-09** para el ingreso de sus productos a los EE.UU.

²Per  deberá implementar lo concerniente a las **certificaciones electrónicas**, a más tardar tres años después de la entrada en vigor del Acuerdo; y

³Per  deberá implementar lo concerniente al conocimiento del importador, a más tardar tres años después de la entrada en vigor del Acuerdo.

IMPORTANTE PARA EL USUARIO

- La información consignada en la presente ficha técnica es la vigente a la fecha de su elaboración.
- Se recomienda a los usuarios de la ficha que confirmen la información de algunos rubros en las páginas webs referenciadas, principalmente de aquellos que se vinculen a páginas web de los organismos de Estados Unidos (APHIS, USDA, FDA, entre otros).